

Señores

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN DE NUEVAS CREACIONES

E. _____ S. _____ D. _____

Re: Expediente No. NC2017/0012548

Solicitud de patente de invención titulada: “PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE GRANOS DE MAÍZ DESTINADOS A LA OBTENCIÓN DE PALOMITAS DE MAÍZ POR MEDIO DE APARATOS MICROONDAS”

Solicitante: DODE S.A.

Nuestra Ref.: P2017/000267

RESPUESTA AL OFICIO No. 7588, NOTIFICADO EL 01 AGOSTO DE 2019
(PRIMER EXAMEN DE FONDO)

CARLOS R. OLARTE, mayor de edad y vecino de Bogotá, identificado tal como aparece al pie de mi firma, en mi carácter de apoderado de la sociedad solicitante, me permito manifestar lo siguiente ante el auto emanado por ese Despacho, dentro del plazo legal previsto en el artículo 45 de la Decisión 486, en los siguientes términos:

1. En primer lugar, con el ánimo de brindar mayor claridad a la materia reivindicada, me permito presentar un **Capítulo Reivindicatorio Modificado**, que reemplaza en su totalidad al Capítulo Reivindicatorio presentado el 05 de diciembre de 2017, al momento de radicar la solicitud. Así entonces, el Capítulo Reivindicatorio Modificado contiene los siguientes cambios:

- se eliminan las Reivindicaciones 1 a 10;
- se adicionan las nuevas Reivindicaciones 1 a 4 que encuentran soporte en las antiguas Reivindicaciones 1 a 10, así como en la página 3 y Figura 1 del Capítulo Descriptivo.

Valga anotar que las modificaciones efectuadas al Capítulo Reivindicatorio cumplen a cabalidad con lo estipulado en el Artículo 34 de la Decisión 486, ya que éstas de ninguna manera implican una ampliación de la protección correspondiente a la divulgación contenida en la solicitud inicial.

2. a- El Despacho señala que el título de la solicitud no divulga la invención de manera suficientemente clara y completa para su comprensión ya que en las características técnicas de la invención no mencionan medio de aparatos microondas y producto obtenido.

b- Atendiendo la amable sugerencia del Despacho, el título se ha modificado de la siguiente manera:

“PROCEDIMIENTO PARA EL TRATAMIENTO DE GRANOS DE MAÍZ
DESTINADOS A LA OBTENCIÓN DE PALOMITAS DE MAÍZ POR MEDIO DE
APARATOS MICROONDAS”

2. a- El Despacho eleva las siguientes objeciones respecto al Capítulo Reivindicatorio:

- la estructura de las reivindicaciones no permite identificar con claridad la invención y las características que la definen. El Despacho sugiere que las reivindicaciones tengan la estructura “preámbulo-enlace gramatical-parte característica”. Adicionalmente, el Despacho señala que las reivindicaciones deben ir numeradas consecutivamente, preferiblemente por números arábigos;
- las Reivindicaciones 1 a 5 y 10 incluyen términos generales como características esenciales, tales como: “aditivos”, “jarabe de fructuosa”, “glucosa líquida”, “solución de recubrimiento en estado líquido”, “solución de recubrimiento en estado sólido” y “solución de recubrimiento”. De acuerdo con el Despacho, tales términos abarcan una extensa gama de posibilidades, por lo que sugiere sustituirlos por términos precisos o rangos concretos que encuentren soporte en el Capítulo Descriptivo;
- la Reivindicaciones 1 y 10 incluyen expresiones imprecisas como “uno o más” y “tantas veces”, las cuales deben sustituirse por términos precisos o un rango concreto;

- la Reivindicación 1 no es clara porque reclama un procedimiento pero no define la secuencia de etapas, ni sus condiciones técnicas como velocidades, temperatura, entre otras. El Despacho sugiere definir la invención por sus características esenciales;
- la Reivindicación 1 y 9 no son claras porque incluyen el conector “o” el cual no limita el alcance pues hace opcional la característica reclamada.

b- i) En primer lugar, de nuevo me permito llamar la atención del Despacho sobre las modificaciones realizadas en el Capítulo Reivindicatorio Modificado adjunto como se menciona en el primer punto del presente memorial, en donde se eliminan las antiguas Reivindicaciones 1 a 10, por lo que considero superada cualquier objeción al respecto.

ii) Ahora bien, me permito llamar la atención del Despacho acerca de las nuevas Reivindicaciones 1 a 4, las cuales siguiendo la amable sugerencia del Despacho tienen la estructura “preámbulo-enlace gramatical-parte característica”, se encuentran numeradas consecutivamente por números arábigos y definen de forma clara las características técnicas de la invención y se encuentran adecuadamente soportadas en el Capítulo Descriptivo, por lo que considero superada cualquier objeción al respecto.

iii) Respecto a los términos “aditivos”, “jarabe de fructuosa”, “glucosa líquida”, “solución de recubrimiento en estado líquido”, “solución de recubrimiento en estado sólido” y “solución de recubrimiento” aún presentes en las nuevas Reivindicaciones 1 a 4, respetuosamente me permito resaltar que, de acuerdo con el MAP y la Guía para Examen de solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad de la SIC (en adelante, Guía de la SIC) “*el significado y alcance de las palabras de las reivindicaciones debe ser el que normalmente se le da en el área técnica de la solicitud (...). Si la palabra tiene un significado especial dado por una definición en la descripción, esta definición deberá incluirse en la reivindicación siempre que esto sea factible*”.

Así, los anteriores términos son usados comúnmente en el campo técnico relacionado con alimentos y sus significados serán entendidos sin problema por una persona medianamente versada en la materia quien los considerará precisos y que, contrario a las observaciones del Despacho, sabe que éstos no corresponden a términos que sugieran una extensa gama de posibilidades. Por ejemplo, los términos “solución de recubrimiento en estado líquido”, “solución de recubrimiento en estado sólido” y “solución de recubrimiento” son

ampliamente conocida en el campo de productos alimenticios, y la persona medianamente versada en la materia entendería que “*solución de recubrimiento*” hace referencia a una matriz continua, comestible y delgada, que se estructura alrededor de un alimento generalmente mediante la inmersión del mismo en una composición formadora del recubrimiento con el fin de preservar su calidad, agregar un sabor o servir de empaque, y esta puede estar en forma líquida y sólida de acuerdo al alimento de interés. Del mismo modo, la persona medianamente versada en la materia entendería que “*jarabe de fructuosa*” hace referencia a un derivado del almidón que se utiliza como agente edulcorante.

Particularmente, el Capítulo Descriptivo en su página 5 define que el término “*aditivos*” como: “*cualquier tipo de saborizante, ya sean sales, edulcorantes, acidulantes, picantes, amargantes, fijadores tales como lacas alimentarias, colas alimentarias, así como otros productos tales como colorantes, ligantes, aglutinantes*”, por lo que sería entendido por una persona normalmente versada en la materia.

Finalmente, es importante resaltar que la claridad no podrá analizarse únicamente por las palabras usadas en las reivindicaciones de forma aislada, sino que es fundamental tener en cuenta el contexto de las mismas, la manera en que los términos son utilizados y la materia que se está reclamando a la luz de lo divulgado en el Capítulo Descriptivo y el conocimiento del área técnica de la solicitud. Lo anterior encuentra soporte en el artículo 51 de la Decisión 486, que establece lo siguiente:

Artículo 51.- El **alcance de la protección** conferida por la patente **estará determinado por el tenor de las reivindicaciones**. La **descripción** y los dibujos, o en su caso, el material biológico depositado, **servirán para interpretarlas**. (énfasis fuera de texto).

Es decir, la Decisión 486 claramente establece que el Capítulo Descriptivo sirve para interpretar las reivindicaciones, y por ende, determinar el alcance de protección, puesto que son las reivindicaciones las que determinan dicho alcance. En este sentido, el uso de palabras conocidas en el campo técnico es una práctica común en el ámbito de patentes, pues son palabras que cualquier persona medianamente versada en la materia entendería. Los anteriores criterios se cumplen en el Capítulo Reivindicatorio Modificado adjunto; por lo que, dichos términos no requieren restricción.

iv) En cuanto a la expresión “*tantas veces*” aún presente en la nueva Reivindicación 4, respetuosamente me permito señalar que un inventor está en su derecho de reclamar protección para la totalidad de un concepto inventivo desarrollado, sin importar la amplitud de éste, siempre y cuando se conserve el principio de unidad de invención y no haya arte previo que afecte su patentabilidad. Es decir, una reivindicación puede ser tan amplia como se requiera para así poder enmarcar la totalidad del concepto inventivo desarrollado y no solamente las modalidades preferidas o específicamente ejemplificadas en la solicitud.

De hecho, la posibilidad de obtener la invención en diversas modalidades, es una práctica aceptada a nivel mundial en el ámbito de las patentes, ya que como el Despacho debe saberlo, una patente de invención no se limita a una única modalidad, sino que cubre un concepto inventivo global que abarca diferentes modalidades (diversas materializaciones de la invención) ligadas por un efecto técnico común que finalmente delimita el alcance de la invención.

En el presente caso, una persona medianamente versada en la materia (esto es, el área de la química de alimentos), se encuentra en total capacidad de comprender que expresiones como “*tantas veces*” se refieren a las posibles realizaciones comprendidas en el concepto inventivo de la presente invención, en donde el método se repite las veces que se requiera dependiendo del número de recubrimientos o capas que se deseen.

Por consiguiente, la persona medianamente versada en la materia se encuentra en total capacidad de comprender el alcance de dichas expresiones y, por ende, de la materia reclamada en la invención, pues notaría que éste se encuentra dentro de la materia divulgada en el Capítulo Descriptivo y sería capaz de reproducir la materia reclamada sin acudir a experimentación adicional excesiva. Por todo lo anterior, considero superada la objeción al respecto.

v) Finalmente, respecto al requerimiento del Despacho de definir el proceso reclamado mediante una secuencia lógica de etapas y las condiciones técnicas específicas, me permito nuevamente resaltar respetuosamente que el inventor está en su derecho de reclamar protección para la totalidad del concepto inventivo desarrollado, sin importar la amplitud de éste. Particularmente, el proceso de la presente invención se encuentra completamente caracterizado y definido en términos de sus etapas.

No obstante, sin perjuicio de lo anterior, y con el único propósito de facilitar el trámite de la presente invención, nuevamente llamo la atención del Despacho sobre la nueva Reivindicación 1, como se indicó en el numeral 1 del presente memorial. Particularmente, la nueva Reivindicación 1 define un método un proceso para el tratamiento de granos de maíz antes del envasado en una bolsa de palomitas de maíz apta para microondas que comprende mezclar los granos de maíz sin grasa añadida con al menos una de cinco (5) composiciones de recubrimiento que comprenden compuestos y aditivos, cada una definida estructuralmente, en donde como parte del proceso reivindicado cada composición de recubrimiento se prepara previamente siguiendo un proceso de etapas específicas para cada composición previo a la mezcla con los granos de maíz. De esta manera, a la luz de las modificaciones, considero superada cualquier objeción al respecto, de tal forma que ahora se reclama una generalización razonable de lo ejemplificado en el Capítulo Descriptivo.

vi) En resumen, a la luz de las modificaciones y argumentos planteados anteriormente, considero que el Capítulo Reivindicatorio Modificado adjunto cumple con los requisitos de claridad y concisión establecidos en la Decisión 486, y a la luz del MAP y la Guía para Examen de Solicitudes de Patente de Invención y Modelo de Utilidad de la SIC, permitiéndole a la persona medianamente versada en la materia comprender inequívocamente el alcance de la materia reclamada.

3. a- El Despacho establece que los documentos US3851574 (D1) y US2008/145509 (D2) afectan la novedad de las Reivindicaciones 1, 3, 6 y 9.

El Despacho argumenta que todas las características esenciales del método definido en la Reivindicación 1 fueron divulgadas previamente en D1 y D2, de manera separada, pues describen maíz con sabores para preparar en microondas y su proceso de elaboración. Finalmente, el Examinador menciona que las Reivindicaciones 3, 6 y 9 no reclaman ninguna característica novedosa.

b- En respuesta a la objeción del Despacho, en primer lugar me permito señalar que la nueva Reivindicación 1 está dirigida un proceso para el tratamiento de granos de maíz antes del envasado en una bolsa de palomitas de maíz apta para microondas que comprende mezclar los granos de maíz sin grasa añadida con al menos una de cinco (5) composiciones de recubrimiento que comprenden compuestos y aditivos, cada una definida estructuralmente, en donde como parte del proceso reivindicado cada composición de

recubrimiento se prepara previamente siguiendo un proceso de etapas específicas para cada composición previo a la mezcla con los granos de maíz.

i) Por su parte, divulga un proceso para tratar granos de maíz donde la composición de recubrimiento comprende: mezclar sabores, condimentos, sal y un compuesto termoplástico (i.e. almíbar de maíz y almidón) en estado sólido, disolver la mezcla de compuestos sólidos en una grasa comestible. Posteriormente, los granos de maíz se ponen en contacto con la composición de recubrimiento en empaques individuales. Por el contrario, en el proceso de la presente invención la mezcla del maíz y la composición de recubrimiento ocurren en un mezclador común antes de ser empacado en porciones individuales y ninguna de las (5) composiciones de recubrimiento comprende la adición de grasa añadida.

ii) En cuanto a D2, el proceso comprende tratar granos de maíz donde la composición de recubrimiento comprende: mezclar sabores, condimentos, sal y un compuesto termoplástico (i.e. almíbar de maíz y almidón) en estado sólido, disolver la mezcla de compuestos sólidos en una grasa comestible. Posteriormente, los granos de maíz se ponen en contacto con la composición de recubrimiento en empaques individuales. En este sentido, D2 no divulga que la mezcla del maíz y la composición de recubrimiento ocurren en un mezclador común antes de ser empacado en porciones individuales o que la mezcla de recubrimiento se puede hacer en ausencia de grasa comestible.

Por lo tanto, D1 ni D2 definen un proceso con las etapas y condiciones del proceso reivindicado como lo es mezcla del maíz y la composición de recubrimiento ocurren en un mezclador común antes de ser empacado en porciones individuales y que la composición de recubrimiento no contenga grasas añadidas. Particularmente, en D1 y D2 la composición de disolver la mezcla de compuestos sólidos en una grasa comestible y poner en contacto el maíz en bolsas individuales.

En este punto me permito resaltar entonces que para fundamentar una afectación válida contra la novedad de una invención, el MAP exige que el arte previo divulgue **explícitamente** todas y cada una de las **características** de la invención. Adicionalmente, el Tribunal Andino de Justicia (TAJ) ha determinado que para establecer una objeción de novedad válida, la *“divulgación debe ser detallada y, en todo caso, suficiente para que una persona del oficio pueda utilizar esa información para ejecutar o explotar la invención”*. En el presente caso, el para el tratamiento de granos de maíz antes del envasado en una bolsa de palomitas de maíz apta para microondas definido en la nueva Reivindicación 1,

difieren de lo divulgado en D1 y D2, pues éstas no divulga las etapas y condiciones específicas del proceso reclamado, ni las composiciones de recubrimiento del mismo, tal y como se demostró anteriormente, por lo que la materia reclamada en la Reivindicación 1 y sus reivindicaciones dependientes son novedosas.

4. a- El Despacho afirma que D1 y EP0242828 (D3) afectan el nivel inventivo de la presente invención.

El Despacho considera D1 como el documento más cercano a las Reivindicaciones 2, 4 y 5, ya que describe palomitas de maíz sin explotar con un recubrimiento sabroso o glaseado de caramelo, queso, pizza, etc. De acuerdo con D1, el recubrimiento comprende un formador de película hidrófilo o termoplástico, grasa y preferiblemente sal, el cual se distribuye sobre la superficie exterior de los granos de maíz reventados.

La diferencia entre la invención definida en la Reivindicación 2 y D1 es que en la presente invención el compuesto y los aditivos participan en la solución de recubrimiento en estado líquido. Sin embargo no se observa ningún efecto técnico asociado a la inclusión del compuesto y el aditivo en estado líquido. El Despacho afirma que el problema técnico a resolver por la presente invención corresponde a: *¿cómo modificar e procedimiento conocido en D1 con el fin de obtener procedimiento alternativo?*

Sin embargo, D3 ya revela una composición para un producto de palomitas de maíz para microondas con un glaseado de azúcar. Particularmente, D3 revela en la Tabla 1 una composición sin agua, en la Tabla 2 una composición con sacarosa líquida, jarabe de maíz líquido y una solución de sal al 25% en agua y la Tabla 3 una composición con azúcar seca, sal seca, agua y jarabe de maíz líquido usado.

Por lo tanto, la persona normalmente versada en la materia estaría motivado a incluir un compuesto y un aditivo en la solución de recubrimiento que participen en estado líquido como enseña D3 en el procedimiento de D1, y llegar de manera obvia al objeto de las Reivindicaciones 2, 4 y 5, por lo cual éstas se consideran obvias.

b- En primer lugar me permito señalarle al Despacho que la presente solicitud está dirigida a un proceso para el tratamiento de granos de maíz antes del envasado en una bolsa de palomitas de maíz apta para microondas que comprende mezclar los granos de maíz sin grasa añadida con al menos una de cinco (5) composiciones de recubrimiento que comprenden compuestos y aditivos, cada una definida estructuralmente, en donde como

parte del proceso reivindicado cada composición de recubrimiento se prepara previamente siguiendo un proceso de etapas específicas para cada composición previo a la mezcla con los granos de maíz.

Teniendo claro el alcance de la materia ahora reclamada, y en vista del arte previo citado, me permito realizar el análisis de nivel inventivo de acuerdo con la Guía de la SIC, esto es, usando el método problema-solución. La Guía de la SIC señala que “*Durante el examen de nivel inventivo debe hacerse un juicio de valor y un análisis objetivo de las divulgaciones previas del estado de la técnica, no influenciados por el conocimiento que ya se tiene de la Invención que se está evaluando. Por tanto, con el fin de minimizar la subjetividad y evitar que se realice un análisis en retrospectiva (“hindsight” ó “a posteriori”), el examen debe relacionar la invención con la solución de un problema técnico, mediante el Método “problema-solución”* (énfasis fuera de texto).

A. Identificar el estado de la técnica cercano a la invención reivindicada.

Para el presente caso, consideraré a D1 como el arte previo más cercano como también lo identifica el Despacho. D1 divulga un proceso para tratar granos de maíz donde la composición de recubrimiento comprende: mezclar sabores, condimentos, sal y un compuesto termoplástico (i.e. almíbar de maíz y almidón) en estado sólido, disolver la mezcla de compuestos sólidos en una grasa comestible. Posteriormente, los granos de maíz se ponen en contacto con la composición de recubrimiento en empaques individuales.

B. Determinar la diferencia entre la invención y el estado de la técnica más cercano.

La diferencia entre la materia divulgada en D1 y la materia reclamada en la presente solicitud, es que el proceso de D1 se adiciona grasa añadida en la composición de recubrimiento. Así, mientras que en la presente invención el proceso se realiza sin la adición de grasa, en el proceso de D1 uno de los componentes esenciales de la composición de recubrimiento es una grasa comestible. Adicionalmente, el proceso de D1 enseña que la mezcla del maíz con la composición de recubrimiento se hace en empaques individuales, donde aproximadamente 260 cm³ de la composición de recubrimiento se agregan al empaque individual y posteriormente se mezclan con el maíz, mientras que en la presente

invención la mezcla del maíz y la composición de recubrimiento ocurre en un mezclador común antes de ser empacado en porciones individuales.

C. Definir el efecto técnico causado y atribuible al elemento diferencial.

Con el proceso de la presente invención se obtienen granos de maíz destinados a la obtención de palomitas de maíz por medio de aparatos microondas bajo en grasas y sin contener alérgenos. Particularmente, la secuencia de etapas del proceso de la presente invención resulta en un producto final crujiente, sin apelmazamiento garantizando que las palomitas obtenidas sean lo más homogéneas en tamaño y tiempo de cocción, sustituyendo los clásicos aceites utilizados en los procesos convencionales.

Por lo tanto, y contrario a la opinión del Despacho, el proceso de la presente invención muestran un efecto técnico derivado de las diferencias anteriormente nombradas, pues se caracterizan por palomitas de maíz bajo en grasas y sin contener alérgenos, así como un producto final más crujiente, sin apelmazamiento garantizando que las palomitas obtenidas sean lo más homogéneas en tamaño y tiempo de cocción. Así las cosas, la presente invención si tiene un efecto técnico como se demostró anteriormente.

Adicionalmente, frente a la afirmación del Despacho, en la que indica que *“no se observa ningún efecto técnico asociado a la inclusión del compuesto y el aditivo en estado líquido”*, me permito señalar que el análisis de nivel inventivo no solo debe ser basado en si la invención en **“mejor”** que el arte previo o si tiene efectos mejorados y por lo tanto requerir datos comparativos, sino en si la invención, por ejemplo la secuencia de etapas, y elementos de la composición de recubrimiento, son obviamente derivada de dicho arte previo, lo cual, como se explicó anteriormente no es el presente caso. Siendo lo anterior, el estándar legal que define el nivel inventivo para las solicitudes de patentes, consignado en el Artículo 18 de la Decisión 486.

En otras palabras, el Artículo 18 determina que el nivel inventivo de ser reconocido si la invención no es evidentemente derivada del arte previo citado, no si se trata de una **“versión mejorada”**. Por lo tanto, la afirmación del Despacho se encuentra por fuera del estándar legal, ya que no se requiere de un efecto mejorado o superior, basta con que las características esenciales de la presente invención no son obviamente esperadas a partir del arte previo citado.

D. Deducir el problema técnico a solucionar.

En cuanto a la formulación del problema técnico, la Guía de la SIC explica que el problema técnico debe ser formulado de la siguiente manera: “¿cómo modificar o adaptar el estado de la técnica cercano para obtener el efecto técnico que la invención proporciona?” (énfasis fuera del texto).

Tomando lo anterior en consideración, el problema técnico resuelto por la presente invención debe formularse así: *¿cómo modificar e procedimiento conocido en D1 con el fin de obtener granos de maíz destinados a la obtención de palomitas de maíz bajos en grasas?*

Contrario a lo anterior, el Despacho señala que el problema técnico es “¿cómo modificar e procedimiento conocido en D1 con el fin de obtener procedimiento alternativo?” en el cual no se incluyen los efectos técnicos que la invención proporciona, es decir *granos de maíz destinados a la obtención de palomitas de maíz bajos en grasas*. Claramente, el problema técnico planteado por el Despacho está en contravía de lo establecido por la misma Guía de la SIC, ya que no se tienen en cuenta los efectos técnicos de la invención.

E. Evaluar si la invención reivindicada, partiendo del estado de la técnica cercano y del problema técnico objetivo, habría sido obvia para la persona medianamente versada en la materia.

En primer lugar, la Guía de la SIC que establece que esta etapa “consiste en responder a la pregunta de si en el estado de la técnica en su conjunto hay un segundo documento que contiene una enseñanza que indicaría (no sólo que **podría indicar**, sino que **indicaría**) a la persona medianamente versada en la materia, enfrentada al problema técnico, cómo modificar o adaptar el estado de la técnica más cercano para resolver el problema, de la forma reivindicada” (énfasis fuera del texto). Así, el análisis de nivel inventivo de solicitudes de patente, no se trata de encontrar en el arte previo una mera invitación a experimentar con uno o más cambios aleatorios, sino de identificar en los documentos citados una enseñanza y guía específica para hacer las modificaciones necesarias y no otras que lo lleven con certeza a la materia reclamada.

De esta manera, es importante señalar que D1 no contiene ninguna divulgación o enseñanza que motive a la persona medianamente versada en la materia a: i) eliminar la grasa comestible empleada como dispersante para la homogenización de los saborizantes,

condimentos y sal; ii) adicionar en la mezcla de recubrimiento lecitina de girasol y iii) realizar la mezcla del maíz y la composición de recubrimiento en un mezclador común antes de ser empacado en porciones individuales.

Adicionalmente, el proceso de D1 enseña que la mezcla del maíz con la composición de recubrimiento se hace en empaques individuales, donde aproximadamente 260 cm³ de la composición de recubrimiento se agregan al empaque individual y posteriormente se mezclan con el maíz, mientras que en la presente invención la mezcla del maíz y la composición de recubrimiento ocurre en un mezclador común antes de ser empacado en porciones individuales.

Por lo que, la persona medianamente versada en la materia no habría podido esperar de manera obvia a partir de D1 que dichos cambios resultarían en un proceso para el tratamiento de granos de maíz destinados a la obtención de palomitas de maíz por medio de aparatos microondas con bajo contenido en grasas, sin apelmazamiento garantizando que las palomitas obtenidas sean lo más homogéneas en tamaño y tiempo de cocción.

Por el contrario, la persona medianamente versada en la materia tendría que indagar en su conocimiento general o en otros documentos para encontrar las enseñanzas complementarias que le permitieran llegar al proceso de la presente invención. Para este fin, el Despacho cita las enseñanzas de D3.

No obstante, D3 hace referencia a una composición para usar en la preparación de un producto de maíz glaseado que comprende una emulsión aceite:agua con una fase aceite que contiene tres compuestos principales: aceite, emulsificante y lecitina; y una fase azucarada que contiene azúcar (en unas modalidades líquido y en otras sólido), jarabe de maíz y agua. Particularmente, D3 enseña que la lecitina en la fase aceite de la emulsión cumple una función emulsionante en la mezcla de glaseado final, ya que forma un glaseado no pegajoso deseable en el maíz reventado y que el aceite se selecciona de aceite de soja, aceite de semilla de coco, aceite de semilla de algodón, etc.

A diferencia de D3, en el proceso de la invención la composición de recubrimiento no contiene grasas añadidas y es una mezcla que puede estar en estado sólido o líquido, mientras que en D3 la composición es una emulsión aceite:agua, en donde la fase oleosa que contiene aceite, emulsificante y lecitina; y la fase azucarada incluye una mezcla de sacarosa y jarabe de maíz. Así las cosas, las enseñanzas de D3 no suplen las deficiencias

de D1 de manera obvia y evidente para llegar a la presente invención. Particularmente, las enseñanzas de D1 y D3 guiarían de manera obvia a la persona medianamente versada a reemplazar la composición de recubrimiento del proceso de D1 por una emulsión aceite:agua como enseña D3. Es claro que las enseñanzas de D1 y D3 no llevarían a dicha persona a eliminar la grasa comestible empleada como dispersante para la homogenización se los saborizantes, condimentos y sal como en D1 y como fase oleosa en D3, ni muchos menos adicionar en la mezcla de recubrimiento lecitina de girasol, o usar un mezclador común antes de ser empacado en porciones individuales como en el proceso descrito en la Reivindicación 1.

Así las cosas, y a la luz de las evidentes diferencias encontradas entre la materia reclamada en la solicitud frente al arte previo, vale la pena señalar que de acuerdo con el MAP, para que pueda negarse la existencia de nivel inventivo, es necesario, no solamente que la combinación de las enseñanzas pueda hacerse, sino también que exista una sugerencia o razón tal, que lleve al técnico con conocimientos medios a combinar las enseñanzas de los documentos.

Además, el MAP también establece que las invenciones en el campo de la química tienen nivel inventivo cuando los compuestos tienen una **estructura inesperada** (no derivable por la persona medianamente versada en la materia) **o** cuando presentan un **efecto técnico inesperado o mejorado impredecible del arte previo**. De manera similar, la Guía de la SIC establece que, para que una invención no resulte inventiva “*el conjunto de enseñanzas del estado de la técnica lo llevarían (a la persona medianamente versada en la materia) de forma inmediata a la solución propuesta por la solicitud. **Si se requiere de pasos adicionales o de corroboración o de superar obstáculos revelados por las propias enseñanzas entonces el estado de la técnica no revela la solución al problema***” (subrayado y énfasis fuera del texto).

En el presente caso, la persona medianamente versada en la materia no se habría visto motivada de manera obvia y evidente a desarrollar el proceso de la presente invención, pues ni D1 ni D2, bien sea solos o en combinación, guiarían a dicha persona a eliminar la grasa comestible empleada como dispersante para la homogenización se los saborizantes, condimentos y sal, ni muchos menos adicionar en la mezcla de recubrimiento lecitina de girasol, o usar un mezclador común antes de ser empacado en porciones individuales.

En conclusión, según la aproximación problema-solución utilizada anteriormente, la nueva Reivindicación 1 y sus dependientes son inventivas a la luz del arte previo citado, pues siguiendo las enseñanzas de D1 y D3, la persona medianamente versada en la materia no obtendría el proceso reclamado, ni podría esperar que el producto resultante presentara las propiedades que en efecto revisten.

5. Finalmente, si el Despacho lo considera necesario, solicito amablemente proceda a realizar un segundo examen de fondo, para lo cual adjunto el comprobante de pago de la tasa de examen correspondiente. De otra forma, considero que la presente solicitud cumple con los requisitos de patentabilidad establecidos por la Decisión 486 y por consiguiente solicito respetuosamente que el Despacho proceda con la concesión de la patente.

Atentamente,



CARLOS R. OLARTE

C.C. No. 79.782.747 de Bogotá

T.P. 74.295

Anexos: - Capítulo Reivindicatorio Modificado;
 - Recibo de pago por concepto de examen de fondo.